

ORDENANZA N° 314/2021

El Honorable Concejo Deliberante

De la Ciudad de Las Varillas

Sanciona con fuerza de:

ORDENANZA

Artículo 1º: Establézcase el marco regulatorio para que los Vehículos Gastronómicos denominados food trucks puedan ejercer el comercio, la elaboración y venta de alimentos y bebidas en la vía pública y espacios verdes, públicos y privados, dentro del ejido de la ciudad, autorizados exclusivamente por el municipio mediante la autoridad de aplicación de la presente, el Departamento de Bromatología y con la correspondiente inscripción en Comercio e Industria.

Artículo 2º: Se entiende como Food Truck (vehículo gastronómico o camión de comidas) a todo servicio de comida que se encuentre dentro de un vehículo motorizado / remolcado autosuficiente y/o tráiler donde los alimentos y/o bebidas sean elaborados y comercializados en su interior de manera itinerante en los espacios de la vía pública que sean autorizados.

Artículo 3º: La actividad de los “Vehículos Gastronómicos” no puede interferir y/o interrumpir el normal desarrollo de otras actividades existentes en el lugar, ni restringir al público el normal uso y circulación en los espacios autorizados

en la vía pública, los mismos deberán estar ubicados a una distancia mínima de 200 metros de distancia a todo establecimiento gastronómico.

Artículo 4º: Una vez obtenida tal habilitación, el Poder Ejecutivo Municipal asignará la ubicación al vehículo, de tipo “permanente” de acuerdo al articulado de esta ordenanza u otorgará autorización de funcionamiento “temporaria” a aquellos permisionarios que quisieran ejercer la actividad en el marco de eventos masivos, como así también dentro de los eventos de food trucks propiamente dichos, definidos en el artículo 7 de la presente.

Artículo 5º: Para la obtención de la habilitación general del vehículo gastronómico o del permiso particular de uso precario, los postulantes deben cumplir con los siguientes requisitos:

Para el caso de las personas jurídicas:

- a. Poseer personería jurídica con domicilio constituido en la Ciudad de Las Varillas
- b. Estar al día con los tributos Municipales, a través de un libre de deuda.
- c. Verificación Técnica Vehicular vigente.
- d. Título o cédula verde del vehículo.
- e. CUIT/CUIL del titular
- f. Cobertura de Responsabilidad Civil.
- g. Estatuto y tipo de sociedad (personas Jurídicas.

Para el caso de las personas físicas:

- a) Ser mayor de 18 años

- b) Tener domicilio en la Ciudad o al menos dos años de residencia.
- c) Estar al día con los tributos municipales, a través de un Libre Deuda.
- d) Certificado de buena conducta.
- e) El o los titulares, sean personas físicas o jurídicas y toda persona que desarrolle actividades en el vehículo gastronómico debe haber realizado y aprobado el Curso de manipulador de alimentos, dictado por autoridad sanitaria jurisdiccional.

Artículo 6º: Todos los vehículos gastronómicos deberán cumplir con los requisitos que a continuación se enumeran, para asegurar la inocuidad de los alimentos.

- a) Superficie mínima del vehículo 6mt² (seis metros cuadrados).
- b) Cubierta interior de acero inoxidable o polipropileno de alta densidad y alto impacto, que facilite la limpieza y desinfección de la misma.
- c) Todo el equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos y que puedan entrar en contacto con los mismos deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de hoyos y grietas o uniones y otras imperfecciones donde puedan propiciar el desarrollo de bacterias y que puedan comprometer la higiene de los alimentos o sean fuentes de contaminación. Deberá evitarse el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a

menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación. Se deberá evitar el uso de diferentes materiales de tal manera que pueda producirse corrosión por contacto.

d) Piso de material impermeable lavable, antideslizante, liso, sin porosidad, resistente al alto tránsito e ignífugo.

e) Tanque de almacenamiento con agua potable para la elaboración de los alimentos e higiene del personal de al menos 100 (cien) litros.

f) Tanque de almacenamiento de líquido del desagüe de las piletas de al menos 100 (cien) litros. El desagote del mismo corre por exclusiva cuenta y responsabilidad del permisionario y de ninguna manera podrá verterse este u otro líquido a la vía pública

g) Provisión de agua caliente, mediante dispositivo adecuado a tal fin.

h) Heladera y/o freezer para almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas que requieren cadena de frío.

i) En caso de usar sistema de extracción de humo y olores, poseer campana receptiva de acero inoxidable, compuesta de filtros que impidan el paso de vapores grasos.

j) Pileta con desagüe correspondiente y sistema de sifón para trampa de grasa.

k) Receptáculos para almacenamiento de residuos con tapa a pedal y bolsa descartable.

l) Usar tabla de P.V.C para el uso de alimentos diferenciados por color.

m) No utilizar elementos decorativos en el puesto que puedan contaminar los alimentos.

n) Vidrio o acrílico protector en los exhibidores.

o) Estantes y/ o repisas removibles de material impermeable, para la ubicación de insumos, materias primas y productos terminados que permitan la correcta higienización de la zona.

p) Al menos una ventana para la venta y una puerta para el ingreso y egreso del personal, no pudiendo acceder directamente desde la cabina del conductor, como así también ventilación e iluminación adecuadas.

q) Fuentes de luz artificial con protección anti estallidos.

r) Aberturas con cerramiento hermético para proteger a la unidad de las inclemencias del tiempo, de la entrada de suciedad, insectos, etc.

s) Debido a la imposibilidad de mantener los equipos de refrigeración encendidos durante las 24 horas, sólo se permitirá contar a bordo con la materia prima perecedera necesaria para 1 (una) jornada de trabajo.

t) Equipos de cocina y calentamiento eléctrico y/o gas. Los envases de gas ubicados al exterior y al aire libre.

u) Receptáculo/s para residuos instalados fuera del puesto, en el área de atención al público, que permitan el mantenimiento de la higiene en el predio.

v) Elementos de limpieza y sanitización rotulados y sectorizados.

w) Botiquín de primeros auxilios.

x) Sistema de provisión de energía eléctrica por equipo electrógeno.

y) Elementos para la higiene de manos del personal, tales como jabón líquido, alcohol en gel, toallas descartables, etc, como así mismo el procedimiento de correcto lavado de manos escrito y expuesto.

z) Certificado de control de plagas actualizado, emitido por personal técnico habilitado.

Artículo 7º: Para la correcta interpretación de la presente ordenanza, se entiende por “Evento de vehículos gastronómicos” o evento de Food trucks, a todo encuentro en el cual se reúnan un número determinado de vehículos acondicionados para la elaboración y comercialización de alimentos según la definición del artículo 2 de la presente ordenanza, como así también aquellos eventos de otras características en los cuales los vehículos gastronómicos o food trucks sean partícipes complementarios.

Artículo 8º: Previo al inicio del evento la autoridad de aplicación deberá autorizar cada uno de los vehículos participantes en el mismo, mediante inspección, para garantizar la seguridad de las instalaciones y el cumplimiento de todas las disposiciones de la presente. Vendiendo alimentos que la Autoridad Sanitaria considere viables en función de las características y condiciones del lugar. Toda vez que la autoridad sanitaria lo requiera deberá presentarse documentación referente a los productos alimenticios que se expenden

Artículo 9º: Todos los alimentos, bebidas y materias primas que se encuentren en el vehículo, sean procesados, elaborados y/o envasados, crudos, perecederos y no perecederos, deben acreditar su procedencia de establecimientos debidamente registrados y habilitados, para lo cual el

permisionario deberá exhibir factura y/o remito en caso de que la autoridad de aplicación se lo solicite.

Artículo 10°: El titular, sea persona física o jurídica, está obligado a:

- a) Tramitar y obtener las habilitaciones y/o permisos correspondientes en cada caso.
- b) Tener el carnet de manipulador de alimentos vigente
- c) Contar con un registro de proveedores y documentación de los productos, materias primas e insumos que avale el origen de los mismos en el vehículo gastronómico y a disposición de los organismos de control.
- d) Elaborar y comercializar los alimentos y/o bebidas dentro del vehículo gastronómico.
- e) Dejar el espacio público donde opera el vehículo gastronómico en condiciones estéticas de conservación e higiene preexistentes.
- f) Respetar los horarios de comercialización e itinerancia de la habilitación expedida por el Poder Ejecutivo de la Municipalidad.
- g) Realizar las instalaciones eléctricas y de gas con profesionales matriculados. Con documentación que avale la misma.
- h) Exender los alimentos servidos en material descartable.
- i) Usar uniforme correspondiente, de color blanco y/o preferentemente de color claro (cofia, chaqueta y/o delantal y guantes descartables si fuera necesario).
- j) Contar con un servicio de cobertura de salud de área protegida.

Artículo 11º: La autoridad de aplicación otorgará un único permiso de habilitación por persona física o jurídica, y confeccionará un “Registro de Permisarios”.

Los permisos para ejercer la actividad en sus distintas modalidades serán personales e intransferibles, tendrán vigencia de 1 un año pudiéndose renovar dentro del plazo de sesenta (60) días antes del vencimiento del mismo. Los permisos caducan de forma automática en caso de no presentar la solicitud en el plazo mencionado.

Artículo 12º: Todos los permisos de vehículos gastronómicos pueden ser renovados a excepción de aquellos que hayan sido revocados o suspendidos por la Autoridad de Aplicación.

Artículo 13º: Prohibición.

En los vehículos gastronómicos queda expresamente prohibido:

- a) La venta de bebidas alcohólicas a menores de edad como lo establece la legislación vigente.
- b) La instalación de carteles, toldos, mesas y sillas en el espacio exterior, excepto en eventos privados y/o con autorización previa de la autoridad de aplicación, debiendo en ese caso abonar los tributos correspondientes al uso del espacio publico
- c) Estacionar y operar en lugares distintos a los habilitados.
- d) Excederse en el horario establecido para la comercialización.
- e) La venta, alquiler, préstamo y/o transferencia del permiso del uso.

- f) Estacionar el vehículo gastronómico en la vía pública o en inmediaciones de centros comerciales, salvo autorización previa de la autoridad de aplicación
- g) Funcionar sin poseer y exhibir la habilitación correspondiente.
- h) Queda prohibido trasladar aquellos que correspondan a la clasificación de parada fija.
- i) Los carros móviles cuando no participen de algún evento popular estarán ubicados en un determinado lugar, previa evaluación por parte del Poder Ejecutivo

Artículo 14º: Revocación.

Son causales para la revocación del permiso del uso:

- a) Incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de seguridad alimentaria.
- b) Incumplimiento de las normas de seguridad de las instalaciones.
- c) Faltas graves a las normas en el Código Alimentario Argentino y demás normas y ordenanzas vigentes.
- d) Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones habilitadas.
- e) Atención del puesto por personal no autorizado

Artículo 15º: Los alcances de esta ordenanza están previstos para todo aquel vehículo que deba ser habilitado en esta jurisdicción municipal, haciéndose extensivo el cumplimiento de esta legislación para todos aquellos vehículos habilitados en otras jurisdicciones que deseen desarrollar actividad comercial

en el ejido de la Municipalidad de Las Varillas únicamente dentro de la modalidad de eventos de Food truck o eventos de Vehículos Gastronómicos.

Artículo 16º: Los infractores a lo dispuesto en la presente ordenanza serán pasibles de ser sancionados conforme lo previsto en la legislación vigente de la ciudad.

Artículo 17º: La municipalidad regula el uso del espacio público y controlará los vehículos para eventos los realizados en estos ámbitos o en predios privados.

Artículo 18º: Los permisionarios de los vehículos gastronómicos deberán cumplir con todas las ordenanzas vigentes en la ciudad.

Artículo 19º: La ubicación y toda situación vinculada a la habilitación y desempeño de la actividad Food Truck (vehículo gastronómico o camión de comidas) quedaran sujeta a la disposición del Poder Ejecutivo Municipal.

Artículo 20º: COMUNÍQUESE, publíquese, dese al Registro Municipal.

FECHA DE SANCIÓN: 09/09/2021

Natalia R. Gallegos

Secretaria H.C.D.

Municipalidad de Las Varillas

Paola R. Olivero

Presidente H.C.D.

Municipalidad de Las Varillas

PROMULGADO POR DECRETO N° 1046/2021

DE FECHA 13/09/2021